

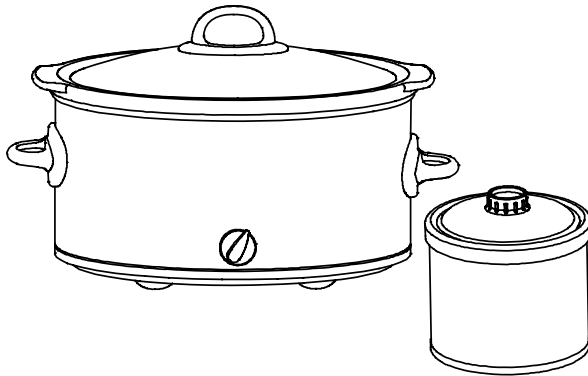
West Bend®

6 QUART SLOW COOKER

Instruction Manual

Model: WBSCSS6QT+WBSCSSMD
WBSCRD6QT+WBSCRDMD

Important Safeguards	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Slow Cooker	3
Using Your Mini Warming Pot	4
Cleaning Slow Cooker	4
Cooking Tips	4
Recipes	5
Warranty	9



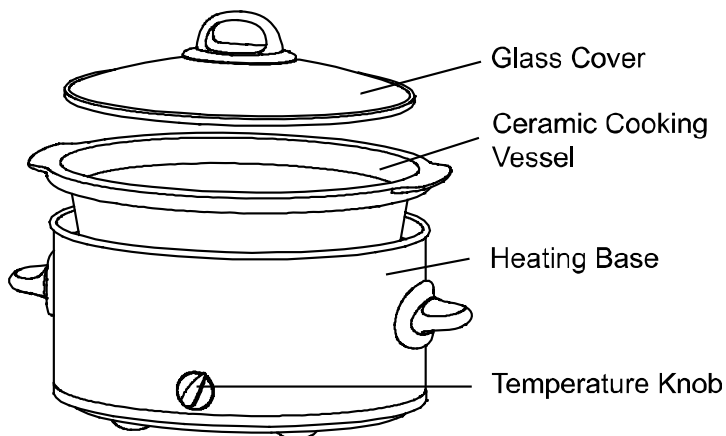
SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacture may cause injuries.
- Do not use outdoors (this item may be omitted if the product is specifically intended for outdoor use).
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Save these instructions.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material. Please note there is a 0.6Qt. mini warming pot packed inside of the ceramic cooking pot as a bonus.

Before using your Slow Cooker the first time, clean the entire appliance according to the cleaning instructions.

USING YOUR SLOW COOKER

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into ceramic cooking vessel, cover and place into heating base. (If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, this must be done in a different ceramic cooking vessel on top of the range). **Never place ceramic cooking vessel on top of range, as it will break from direct contact with heat.**
3. With heat control set at "OFF," plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**.
4. Set heat control to "LOW" or "HIGH" and cook for the time recommended in the recipe. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at "LOW," or 4 to 6 hours at "HIGH." **Do not cook foods at "Warm" setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use "Warm" setting only to keep hot, cooked food warm for serving.** Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients. Always lift the cover slowly, directing the steam away from you.
5. After the food is cooked, reduce the heat to "Warm" for serving or turn control to "OFF." Unplug the cord from the electric outlet after use. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
 - Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

USING YOUR MINI WARMING POT

Your mini warming pot is ideal for heating dips and sauces or melting butter and chocolate.

NOTE: This unit is not for use with uncooked meats. Ensure food is fully cooked before placing it in the mini warming pot. This unit is recommended for warming or melting gravies, sauces, dips and fondues. We do not recommend cooking in this unit.

- Place the mini warming pot on a flat, dry, level surface such as a table or countertop.
- Prepare your food according to the directions in your recipe.
- Place food to be heated into the stoneware crock and cover with the plastic lid.
- Plug in your mini warming pot. Your mini warming pot is ON when plugged in and OFF when unplugged.
- During heating, occasionally stir the contents. Do not use your mini warming pot for longer than 2 consecutive hours. Stir the contents often to ensure even heating.
- When your sauce, fondue, gravy, etc. is ready, unplug the mini warming pot if removing the food, or leave it plugged in to serve directly from the mini warming pot.
- When you are finished using your mini warming pot, be sure to unplug it.
- Allow the mini warming pot to cool completely before washing.

CLEANING YOUR SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (heating base, ceramic cooking vessel and cover) to cool before cleaning. Set ceramic cooking vessel and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. **Do not run cold water over hot ceramic cooking vessel or cover, as they may crack if cooled suddenly.**
2. Wipe the heating base and cord with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool.
3. Ceramic cooking vessel and cover may be washed using warm soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. Avoid contact between pieces to prevent damage.
4. Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm soapy water, rinse and dry.

COOKING TIPS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of ceramic cooking vessel.
- Use only plastic, rubber, wooden or non-metal cooking tools with ceramic cooking vessel. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic cooking vessel.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.
- If the ceramic cooking vessel is filled less than half full, suggested cooking times should be reduced.
- Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat from meat when possible before slow cooking. Remove skin from poultry, if desired, before cooking.

- Raw vegetables take longer to cook than meats as the liquid simmers rather than boils. Cut vegetables into uniform, bite-size pieces to cook evenly.
- You may fill the ceramic cooking vessel with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place ceramic cooking vessel into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the ceramic cooking vessel. Do not preheat the heating base.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure meats are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the ceramic cooking vessel. Stir occasionally to prevent sticking.

RECIPES

Many of your favorite recipes may be adapted to the West Bend® Slow Cooker. To do so, use the following guide.

<u>If your recipe says to cook for...</u>	<u>Cook at "LOW"</u> <u>for...</u>	<u>Cook at "HIGH"</u> <u>for...</u>
30 minutes	6 to 8 hours	3 to 4 hours
35 to 60 minutes	8 to 10 hours	5 to 6 hours
1 to 3 hours	10 to 12 hours	7 to 8 hours

We have included some of our favorite recipes using the West Bend® Slow Cooker to get you started.

Corned Beef and Cabbage

- 3 – 4 lbs Corned beef brisket
- 1 medium onion – sliced
- ½ tsp celery seed
- ½ tsp mustard seed
- 1 clove garlic – minced

- 1 bay leaf
- 1 small head cabbage – cut into wedges
- water

Cooking Time: "LOW" = 8 to 10 hours

1. Place brisket with liquid and spices from package into ceramic cooking vessel. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket. Cover and cook at "LOW" for 8 to 10 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at "LOW." Discard cooking liquid and spices. Serves 6.

Chicken Vegetable Stew

2-2 ½ lbs cut up chicken - skinned if desired
5 carrots – cut into ½-inch pieces
3 ribs celery – cut into ½-inch pieces
1 7 ounce can mushroom stems and pieces – undrained
1 15 ounce jar whole small onions – undrained – **OR** 1 medium onion, chopped
1 16 ounce bag frozen peas – rinsed with hot water

1 tsp salt
¾ tsp dried thyme leaves
¾ tsp paprika
½ tsp rubbed sage
½ tsp pepper
1½ cups water
1 6 ounce can tomato paste
2 10.5 ounce cans chicken broth
4 tbsp cornstarch
½ cup water

Cooking Time: “**LOW**” = 8 to 10 hours “**HIGH**” = 5 to 6 hours

1. Place chicken parts, carrots, celery, mushrooms, onions and peas in ceramic cooking vessel. In medium bowl combine salt, thyme, paprika, sage, pepper, water, tomato paste and broth. Pour over chicken mixture.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
3. Remove chicken pieces and set aside to cool slightly. Remove meat from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to ceramic cooking vessel; stir to combine.
4. Set control to “HIGH.” Combine cornstarch and water; stir slowly into stew until thickened. Serves 6 to 8. Set at “LOW” for serving if desired.

Slow Cooker Stew

2-2½ lbs beef stew meat, cut into 1-inch pieces
1 medium onion – chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
4 ribs celery – cut into ½-inch pieces
5 medium potatoes – cut into ½-inch pieces
1 28 ounce can whole tomatoes – undrained – diced

2 10.5 ounce cans beef broth
1 ½ tbsp Worcestershire sauce
2 tbsp dried parsley flakes
2 bay leaves
1 ½ tsp salt
½ tsp pepper
3 tbsp quick cooking tapioca

Cooking Time: “**LOW**” = 8 to 10 hours “**HIGH**” = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients in ceramic cooking vessel; stir to blend.
2. Place ceramic cooking vessel into the heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. Remove bay leaves before serving. Serves 6 to 8. Set at “LOW” for serving if desired.

Chili

2 lbs lean ground beef or turkey
1½ cups chopped onion
1½ cups chopped green pepper
2 garlic cloves – minced
3 28 ounce cans whole tomatoes –
undrained – cut up

1 15 ounce can kidney beans -
undrained
2½ tbsp chili powder
1½ tsp ground cumin
1½ tsp salt
¾ tsp pepper

Cooking Time: “LOW” = 8 to 10 hours “HIGH” = 4 to 5 hours

1. Brown ground beef or turkey with onion, green pepper and garlic in skillet over medium heat of range unit. Remove excess grease. Transfer mixture into ceramic cooking vessel. Add remaining ingredients; stir to blend.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given. Serves 6 to 8. Set at “LOW” for serving, if desired.

Hearty Chicken Noodle Soup

2-2 ½ lbs chicken parts, skinned if
desired
6 cups water
1 medium onion - chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
5 ribs of celery – cut into ½-inch pieces
1 14.5 ounce can whole tomatoes –
undrained – cut up

1 ½ tbsp instant chicken bouillon
1 tbsp dried parsley flakes
1 tsp salt
½ tsp dried rosemary leaves
½ tsp pepper
1 cup uncooked fine egg noodles

Cooking Time: “LOW” = 8 to 10 hours

“HIGH” = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except egg noodles in the ceramic cooking vessel. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from ceramic cooking vessel and set aside to cool slightly. Set control to “HIGH” and add noodles, stirring to combine. Cover and continue to cook 30 minutes.
3. Remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to ceramic cooking vessel and cook until noodles are tender. Serves 6 to 8. Set at “LOW” for serving, if desired.

Minestrone Soup

3 cups water
2 10.5 ounce cans chicken broth
1 medium onion - chopped
3 carrots – diced
1 medium zucchini, halved and cut into
½ inch slices
1½ cups cabbage - chopped
1 15 ounce can garbanzo beans -
undrained

3 14.5 ounce cans whole tomatoes –
undrained – cut-up
5 slices bacon – cooked & crumbled –
optional
2 garlic cloves - minced
1 ½ tsp Italian seasoning
1 tsp salt
½ tsp pepper
¾ cup small elbow macaroni or other
pasta – uncooked

Cooking Time: “LOW” = 8 to 10 hours “HIGH” = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except macaroni in the ceramic cooking vessel; stir to blend. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until vegetables are tender.
2. Increase heat to “HIGH” setting and add macaroni; stir to blend. Cover and cook for 30 minutes. Serves 6 to 8. Set at “LOW” for serving, if desired.

Herbed Pork Roast

4 large garlic cloves – quartered	½ tsp ground cloves
5 lbs pork roast – boneless or bone-in	1 tsp grated lemon peel
1 tsp salt	½ cup water
1 tsp ground thyme	3 tbsp cornstarch - optional
½ tsp rubbed sage	3 tbsp water – optional

Cooking Time: “LOW” = 9 to 10 hours “HIGH” = 5 to 6 hours

1. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub on pork roast.
2. Pour ½ cup water into the ceramic cooking vessel. Add roast. Place vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat thermometer inserted into center of roast reads 170°F or higher.
3. Allow roast to stand 10 to 15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy if desired. Dissolve cornstarch in water. Set control to “HIGH.” Stir slowly into juices until thickened. Serves 6 to 8.

Beef Roast with Vegetables

3–3½ lbs beef roast	6 medium potatoes – quartered and halved
salt and pepper to taste	½ cup water
1 large onion – quartered or sliced	
6 carrots – cut into 1-inch pieces	

Cooking Time: “LOW” = 9 to 10 hours “HIGH” = 5 to 6 hours

1. If desired, brown roast in skillet over medium heat of range unit before placing into ceramic cooking vessel. Season as desired. Place vegetables around roast. Add water.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. (Meat thermometer should read 170°F for well done). Thicken juices with mixture of 2 tablespoons cornstarch and 2 tablespoons water if desired. Set control to “HIGH” and slowly stir mixture into juices until thickened. Serves 6. Set at “LOW” for serving, if desired.

Boston Baked Beans

4 cups dried navy beans	½ cup molasses
12 cups water	¾ cup ketchup
1 tsp salt	¾ cup brown sugar
1 large onion – chopped	1 tbsp dry mustard
½ lbs salt pork – cut into 1-inch cubes	

Cooking Time: “LOW” = 15 to 18 hours

1. Rinse and sort beans. Place beans, water, salt, onion and salt pork in ceramic cooking vessel. Place vessel into heating base, cover and cook at “LOW” for 13 to 15 hours or overnight until beans are tender.
2. Drain beans, reserving 2 cups liquid. Return beans to ceramic cooking vessel. In bowl combine reserved bean liquid with remaining ingredients. Pour over beans and stir to blend. Cover and cook at “LOW” for 2 to 3 hours to blend flavors. Makes about 3 quarts or 12 to 16 servings.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep your original sales receipt.

IMPORTANT: This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully).

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials. If additional assistance is needed, please contact customer assistance at:

800-842-1289
Midea America Corp 4
Campus drive 1st floor
South Parsippany NJ
07054

Midea America Corp. expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

The serial number can be found on the back cabinet. We suggest that you record the serial number of your unit in the space below for future reference

Model Number: _____

Serial Number: _____

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

Made in China

Printed in China

L5892

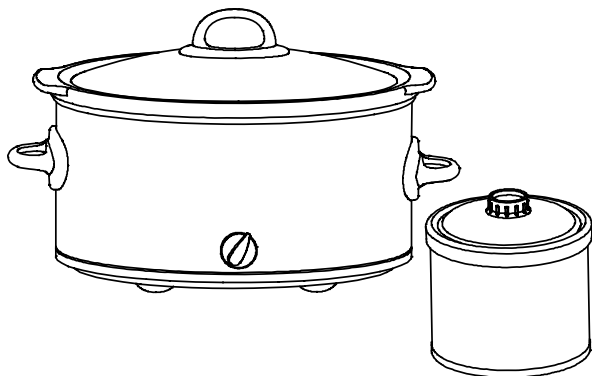
West Bend®

OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO DE 6QT. (5.7L)

Manual de Instrucciones

Modelo: WBSCSS6QT+WBSCSSMD
WBSCRD6QT+WBSCRDMD

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Cómo usar su Olla Eléctrica de Cocimiento Lento	3
Usando su mini para calentar eléctrica	4
Cómo Limpiar su Olla Eléctrica de Cocimiento Lento	4
Sugerencias para Cocinar con la Olla Eléctrica de Cocimiento Lento	4
Recetas	5
Garantía	9



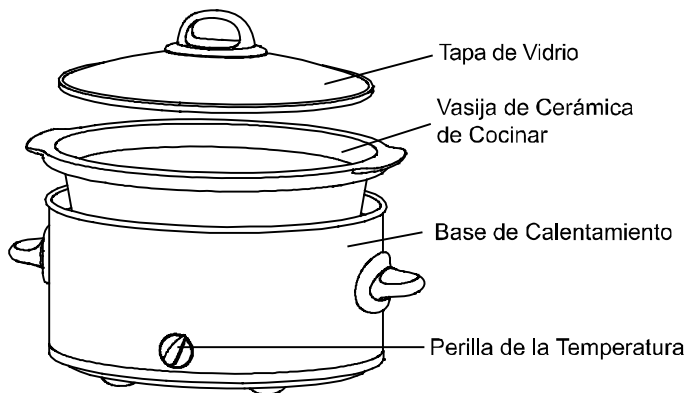
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas o las perillas.
- Para proteger contra choque eléctrico no sumerja la cuerda, enchufes, o (pieza o las piezas específica del estado en la pregunta) en el agua o el otro líquido.
- La supervisión cercana es necesaria cuando cualquier aplicación se utiliza cerca o los niños cercanos.
- Desconéctelo de la toma de corriente si no lo utiliza y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
- No funcione ninguna aplicación con una cuerda o un enchufe dañada o después de los malfuncionamientos de la aplicación ni se ha dañado de cualquier manera. Aplicación de vuelta a la facilidad autorizada más cercana del servicio para la examinación, la reparación, o el ajuste.
- El uso de los accesorios accesorios no recomendados por la fabricación de la aplicación puede causar lesiones.
- No lo utilice en exteriores (este artículo puede ser omitido si el producto se piensa específicamente para el uso al aire libre).
- No deje el cordón colgando sobre el borde de una mesa o mostrador o tocando una superficie caliente.
- No coloque el electrodoméstico encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
- Se debe usar precaución extrema cuando mueva un electrodoméstico que tenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Una siempre el enchufe a la aplicación primero, después tape la cuerda en el enchufe de pared. Para desconectar, dé vuelta a cualquier control a "OFF", después quite el enchufe del enchufe de pared.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Excepto estas instrucciones.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe se adapta a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no es posible insertar completamente el enchufe en la toma, inviértalo y vuelva a insertarlo. Si aún no es posible insertarlo, comuníquese con un electricista competente. No modifique de ninguna manera el enchufe.
- Cualquier otra tarea de servicio debe ser realizada por un representante autorizado.
- Se debe utilizar un cable de corriente corto (o un cable de alimentación de corriente desmontable) para evitar el riesgo de lesiones o daños ocasionados por la posibilidad de tropezar o estrangularse con un cable más largo.
- Hay disponibilidad de cables de alimentación de corriente más largos o cables de extensión que se pueden utilizar si se tiene cuidado.
- Si se utiliza un cable de alimentación de corriente desmontable más largo o un cable de extensión:
 - 1) La nominación eléctrica que se indica en el conjunto de cable o cable de extensión debe tener al menos la misma nominación eléctrica del aparato; y
 - 2) El cable se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre una encimera o mesa y los niños lo puedan jalar o alguien se tropiece con él accidentalmente. Si la aplicación está del tipo puesto a tierra, la cuerda de la extensión debe ser un poner a tierra-tipo 3 cuerda del alambre.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias. Tenga en cuenta que es una mini olla eléctrica 0.6Qt. embalado dentro de la olla de cerámica como un bono.

Antes de usar por primera vez su olla eléctrica de cocimiento lento, límpiela completamente según las instrucciones de limpieza.

CÓMO USAR SU OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos en la vasija de cerámica de cocinar, tápela y colóquela dentro de la base de calentamiento. (Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, esto debe hacerse en la estufa usando un utensilio de cocina diferente). **Jamás coloque la vasija de cerámica sobre una estufa, pues se quebrará con el contacto directo con el calor.**
3. Con el control de temperatura en la posición "OFF" (apagada) enchufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de 120 voltios CA.
4. Ajuste el control de temperatura a "LOW" (bajo) o "HIGH" (alto) y cocine durante el tiempo recomendado por la receta. Si su olla eléctrica de cocimiento lento tiene una luz indicadora, ésta estará encendida cuando la olla eléctrica de cocimiento lento lo esté. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura "LOW" (bajo) y entre 4 a 6 horas a "HIGH" (alta). **No cocine los alimentos en el ajuste "Warm" (mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste "Warm" (mantener caliente) solamente para mantener calientes a los alimentos ya cocidos mientras se sirven.** Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de temperatura. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes. Siempre levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
5. Una vez cocinado el alimento, reduzca la temperatura ajustando el control de temperatura a "Warm" (mantener caliente) para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición "OFF." Tras usarse, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla eléctrica de cocimiento lento se enfríe por completo antes de limpiarla.
 - Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.

- Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

USANDO SU OLLA ELÉCTRICA MINI PARA CALENTAR

Su mini olla eléctrica es ideal para calentar salsas o derretir mantequilla y chocolate.

NOTA: Esta unidad no debe utilizarse con carnes crudas. Asegúrese de que el alimento esté completamente cocido antes de colocarlo en la mini olla eléctrica. Esta unidad se recomienda para el calentar o derretir salsas y fondues. No se recomienda cocinar en esta unidad.

- Coloque la olla sobre una superficie plana, seca, nivelada como una mesa o mostrador.
- Prepare los alimentos de acuerdo a las instrucciones de la receta.
- Coloque los alimentos a calentar en la vasija de gres y cubra con la tapa de plástico.
- Conecte su mini olla eléctrica. Su mini olla eléctrica está encendida cuando está enchufada y en apagada cuando desenchufada.
- Durante el calentamiento, remueva de vez en cuando el contenido de la mini olla eléctrica. No utilice su mini olla eléctrica durante más de 2 horas consecutivas. Remueva el contenido a menudo para asegurar un calentamiento uniforme.
- Cuando su salsa, fondue, etc. esté listo, desconecte la olla si va a sacar la comida de la mini olla eléctrica o déjela enchufada para servir directamente de la mini olla eléctrica.
- Cuando haya terminado de usar su mini olla eléctrica, asegúrese de desenchufarla.
- Deje que la olla se enfríe completamente antes de lavar.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO

1. Permita que la unidad entera (base, vasija de cerámica de cocinar y tapa) se enfríe antes de empezar a limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque la vasija de cerámica de cocinar sobre una superficie seca y que ofrezca protección contra el calor. **No deje caer agua fría sobre la vasija de cerámica de cocinar o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.**
2. Una vez se haya desenchufado la unidad y la base de calentamiento se haya enfriado, pase un trapo húmedo sobre la base de calentamiento y el cordón eléctrico.
3. La vasija de cerámica de cocinar y la tapa pueden lavarse a mano con agua jabonosa caliente o lavarse en el lavavajillas. Evite que las piezas hagan contacto entre sí para prevenir cualquier daño a las mismas.
4. Para eliminar las manchas use un limpiador no abrasivo o pasta de bicarbonato de sodio. No use esponjas o limpiadores metálicos. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido con vinagre destilado. Vuelva a lavar con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

SUGERENCIAS PARA COCINAR CON LA OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO

- Ocasionalmente agite los alimentos para reducir la adhesión de los mismos a la vasija de cerámica de cocinar.
- Con la vasija de cerámica de cocinar, use solamente utensilios de plástico, hule, madera o no metálicos. El uso de utensilios metálicos puede rayarla.
- Los alimentos llegarán al punto de hervor en todos los puntos de ajuste de cocción. El punto de ajuste determina el tiempo requerido para llegar a hervir.
- Si la vasija de cerámica de cocinar se ha llenado a menos de la mitad, los tiempos sugeridos de cocción deberá reducirse.
- Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. En lo posible, elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocerla bajo cocción lenta. Si se desea, quítele la piel a las aves antes de cocerlas.

- Los vegetales crudos tardan más en cocinarse que las carnes dado que el líquido hierve con menos vigor. Pique los vegetales uniformemente en piezas tamaño bocado para cocerlas parejamente.
- La noche anterior, usted puede llenar la vasija de cerámica de cocinar y refrigerarla. Cuando esté lista, coloque la vasija de cerámica de cocinar dentro de la base de calentamiento y cocine los alimentos. El calentamiento gradual no dañara a la vasija de cerámica de cocinar,
- Inserte un termómetro de carne dentro de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que las carnes se hayan cocido hasta la temperatura recomendada. El pescado fresco y el descongelado al igual que los mariscos se despedazan si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- La leche, la crema agria y los quesos naturales se descomponen si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustitúyalos con sopas cremosas condensadas en lata o con leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.
- Arroz y pasta sin cocinar puede agregarse durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que hayan por lo menos dos tazas de líquido en la olla eléctrica de cocimiento lento. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue la comida.

RECETAS

Muchas de sus recetas favoritas pueden adaptarse a la olla eléctrica de cocimiento lento West Bend®. Para ello, utilice la siguiente guía:

<u>Si la receta recomienda...</u>	<u>Cocinar en "LOW" (baja) durante...</u>	<u>Cocinar en "HIGH" (alta) durante...</u>
30 minutos	6 a 8 horas	3 a 4 horas
35 a 60 minutos	8 a 10 horas	5 a 6 horas
1 a 3 horas	10 a 12 horas	7 a 8 horas

Para que le sirvan como primer paso, hemos incluido algunas de nuestras recetas favoritas que usan la olla eléctrica de cocimiento lento West Bend®.

Pecho de Res Curado y Col

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 3 - 4 libras (1.4-1.8kg) de pecho de res curado | ½ cdt. de mostacilla |
| 1 cebolla mediana rebanada | 1 diente de ajo picado |
| ½ cdt. de semilla de apio | 1 hoja de laurel |
| | 1 col pequeña cortada en tajadas agua |

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 8 a 10 horas

1. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine en "LOW" (baja) durante 8 a 10 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en "LOW" (baja). Elimine los líquidos y especias de la cocción.

Guisado de Pollo con Verduras

2-2 ½ libras (.91-1.1kg) de trozos de pollo sin piel, si lo desea	1 cda. de sal
5 zanahorias cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)	¾ cda. de hojas secas de tomillo
3 palitos de apio cortados en trocitos de .5" (1.3cm)	¾ cda. de pimentón
1 lata de 7 oz. (207ml) de tallos y trozos de champiñones, sin drenar	½ cda. de salvia pulverizada
1 frasco de 15 oz. (444g) de cebollas pequeñas enteras sin drenar,	½ cda. de pimienta
O BIEN 1 cebolla mediana picada	1 ½ tazas de agua
1 bolsa de 16 oz. (450g) de arvejas congeladas, enjuagadas en agua caliente	1 lata de 6 oz. (170g) de pasta de tomate
	2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo
	4 cda. de maicena
	½ taza de agua

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 8 a 10 horas "HIGH" (alta) = 5 a 6 horas

1. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar el pollo, las zanahorias, el apio, los champiñones, las cebollas y las arvejas. En un recipiente mediano combine la sal, el tomillo, el pimentón, la salvia, la pimienta, el agua, la pasta de tomates y el caldo. Viértalos en la mezcla de pollo.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
3. Retire los trozos de pollo y apártelos para que se enfríen un poco. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Devuelva la carne a la vasija de cerámica de cocinar y revuelva para combinarla.
4. Fije el control en "HIGH" (alta). Combine la maicena y el agua, y viértala lentamente en el guisado mientras lo revuelve hasta que se torne espeso. Si lo desea, fije la temperatura en "LOW" (baja) para servir.

Guisado en Olla de Cocimiento Lento

2 - 2½ libras (.91-1.1kg) de carne de res para guisar, cortada en trozos de 1" (2.5cm)	1 lata de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1 cebolla mediana picada	2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de res
6 zanahorias cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)	1 ½ cda. de salsa Worcestershire
4 palitos de apio cortados en trocitos de .5" (1.3cm)	2 cda. de hojuelas secas de perejil
5 papas medianas, cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)	2 hojas de laurel
	1 ½ cda. de sal
	½ cda. de pimienta
	3 cda. de tapioca de cocción rápida

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 8 a 10 horas "HIGH" (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la vasija de cerámica de cocinar y revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. Retire las hojas de laurel antes de servir. Si lo desea, fije la temperatura en "LOW" (baja) para servir.

Chile

2 libras (.91kg) de carne molida magra, ya sea de res o pavo	1 lata de 15 oz. (425g) de frijoles rojos, sin drenar
1 ½ tazas de cebolla picada	2 ½ cda. de chile en polvo
1 ½ tazas de pimiento verde picado	1 ½ cda. de comino molido
2 dientes de ajo picados	1 ½ cda. de sal
3 latas de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos	3/4 cda. de pimienta

Tiempo de cocción: “LOW” (baja) = 8 a 10 horas “HIGH” (alta) = 4 a 5 horas

1. Dore la carne molida o el pavo con la cebolla, el pimiento verde y el ajo en una sartén sobre la estufa o cocina a fuego mediano. Elimine el exceso de grasa. Vierta la mezcla en la vasija de cerámica de cocinar. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado. Si lo desea, fije la temperatura en “LOW” (baja) para servir.

Nutritiva Sopa de Fideos con Pollo

2 - 2½ libras (.91-1.1kg) de trozos de pollo sin piel si lo desea	1 ½ cda. de caldo de pollo instantáneo
6 tazas de agua	1 cda. de de hojuelas secas de perejil
1 cebolla mediana picada	1 cda. de sal
6 zanahorias cortadas en trocitos de .5” (1.3cm)	½ cda. de hojas secas de romero
5 palitos de apio cortados en trocitos de .5” (1.3cm)	½ cda. de pimienta
1 lata de 14.5 oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos	1 taza de fideos finos de huevo sin cocer

Tiempo de cocción: “LOW” (baja) = 8 a 10 horas “HIGH” (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine en la vasija de cerámica de cocinar todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
2. Retire los trozos de pollo de la vasija de cerámica de cocinar y apártelos para que se enfríen un poco. Fije el control en “HIGH” (alta) y agregue los fideos revolviéndolos para combinarlos. Tape la vasija de cerámica de cocinar y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la vasija de cerámica de cocinar y cocine hasta que los fideos estén blandos. Si lo desea, fije la temperatura en “LOW” (baja) para servir.

Asado de Res con Verduras

3 - 3.5 lb (1.4-1.6kg) de asado de res	6 zanahorias cortadas en trocitos de 1” (2.5cm)
Sal y pimienta al gusto	6 papas medianas, cortadas en cuadrados y en mitades
1 cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada	
½ taza de agua	

Tiempo de cocción: “LOW” (baja) = 9 a 10 horas “HIGH” (alta) = 5 a 6 horas

1. Si lo desea, dore el asado en una sartén sobre una estufa o cocina a fuego mediano antes de colocarlo en la vasija de cerámica de cocinar. Sazone a gusto. Coloque las verduras alrededor del asado. Agregue el agua.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. (Para que la carne quede bien cocida, el termómetro debe indicar 170 °F (77 °C)). Si lo desea, espese los jugos mezclando 2 cda. de maicena y 2 cda. de agua. Fije el control en “HI” (alta) y revuelva lentamente la mezcla hasta que quede espesa. Rinde 6 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en “LOW” (baja) para servir.

Sopa de Minestrón

3 tazas de agua	enteros, sin drenar, cortados en trozos
2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo	5 rebanadas de tocino, cocido y desmenuzado, optativo
1 cebolla mediana picada	2 dientes de ajo picados
3 zanahorias cortadas en cubos	1½ cda. de aderezo italiano
1 calabacín mediano, cortado por la mitad y en rebanadas de .5" (1.3cm)	1 cda. de sal
1 ½ tazas de col picada	½ cda. de pimienta
1 lata de 15 oz. (425g) de garbanzos, sin drenar	½ taza de macarrones pequeños con forma de codo u otros fideos, sin cocer
3 latas de 14.5 oz. (411g) de tomates	

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 8 a 10 horas "HIGH" (alta) = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la vasija de cerámica de cocinar, excepto los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que las verduras estén blandas.
2. Suba la temperatura al ajuste "HIGH" (alta) y agregue los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine durante 30 minutos. Si lo desea, fije la temperatura en "LOW" (baja) para servir.

Asado de Cerdo a las Hierbas

4 dientes grandes de ajo cortados en cuadrados	½ cda. de salvia pulverizada
5 libras (2.3kg) de asado de cerdo, con o sin huesos	½ cda. de clavos de especia molidos
1 cda. de sal	1 cda. de cáscara de limón cernida
1 cda. de tomillo molido	½ taza de agua
	3 cda. de maicena, optativo
	3 cda. de agua – optativo

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 9 a 10 horas "HIGH" (alta) = 5 a 6 horas

1. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos
2. Vierta ½ taza de agua en la vasija de cerámica de cocinar. Agregue el asado. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado o hasta que el termómetro para carne introducido en el centro del asado indique 170 °F (77 °C) o más.
3. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de trinarlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva la maicena en agua. Fije el control en "HIGH" (alta). Revuelva lentamente los jugos hasta que queden espesos.

Frijoles Horneados Estilo Boston

4 tazas de frijoles blancos secos	½ taza de melaza
12 tazas de agua	¾ taza de ketchup
1 cda. de sal	¾ taza de azúcar rubio
1 cebolla grande picada	1 cda. de mostaza seca
½ libra de cerdo salado, cortado en cubos de 1" (2.5cm)	

Tiempo de cocción: "LOW" (baja) = 15 a 18 horas

1. Enjuague y separe los frijoles. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar los frijoles, el agua, la sal, la cebolla y el cerdo salado. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en "LOW" (baja) durante 13 a 15 horas o durante la noche hasta que los frijoles estén blandos
2. Drene los frijoles, conservando 2 tazas de líquido. Vuelva a poner los frijoles en la vasija de cerámica de cocinar. En un recipiente combine el líquido de los frijoles con el resto de los ingredientes. Vierta los frijoles y revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine en "LOW" (baja) durante 2 a 3 horas para mezclar los sabores.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Este producto cuenta con una garantía por defectos de materiales y fabricación por el período de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía es válida para el comprador minorista original desde la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde su comprobante de venta original.

IMPORTANTE: Esta garantía no cubre daños resultantes de accidentes, mal uso o abuso, falta de cuidado responsable, fijar cualquier accesorio no provisto con el producto, pérdida de partes o someter al aparato a cualquier voltaje diferente al especificado. (Lea las instrucciones con atención).

Si requiere servicio durante el período de garantía, empaque la unidad apropiadamente.

Recomendamos el uso de la caja y los materiales de embalaje originales. Para asistencia adicional por favor contacte nuestro servicio de asistencia al cliente bajo el número:

800-842-1289
Midea America Corp 4
Campus drive 1st floor
South Parsippany NJ
07054

Midea America Corp. expresamente rechaza cualquier responsabilidad por daños resultantes o pérdidas accidentales causadas por el aparato. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas resultantes o accidentales, por lo que la limitación de responsabilidad antes mencionada puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales, y usted también puede tener otros derechos que pueden variar de estado en estado.

El número de serie se encuentra en el fondo del gabinete. Le aconsejamos que recorde éste en el espacio abajo para la referencia en el futuro.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

GUARDE ESTO PARA SUS REGISTROS

Hecho en China

Impreso en China
L5892

